



https://biz.ii2web

SO GELINGT DER PERFEKTE GLÜHWEIN ZU DEN FEIERTAGEN

Veröffentlicht am 21.12.2021 um 14:28 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Überraschen Sie doch mal Ihre Gäste mit einen selber gemachten Glühwein. Ob auf der Terrasse, im Garten auf dem offenem Feuer oder im Topf auf dem Herd. Darauf müssen Sie achten, wenn er etwas besonderes werden soll. Auf die Idee zu diesem Artikel brachte mich eine Kundin in einem Supermarkt. Sie versuchte den optimalen Wein für selbst gemachten Glühwein zu finden. Eine Verkäuferin sollte helfen den passenden Wein zu finden. (So schlugen es auch die Fernsehsendung vor, die sie auf die Idee brachte.) "Billig, lieblich, am besten süß, Glühwein ist doch süß?", rätselten Verkäuferin und Kundin. Aber was ist der passende Wein? Dieses Gespräch fand direkt neben mir statt und mein leichtes Kopfschütteln wurde durch die Kundin sofort bemerkt, deshalb fragte sie mich: "Meinen



Süßwein selbst gemacht

Sie nicht?" Nein, nehmen Sie einen Wein von dem Sie wissen, dass er Ihnen oder Ihren Gästen auch schmeckt, es geht auch nicht um den Preis, der Wein muss nicht übertrieben teuer sein, er muss Ihnen schmecken. Wenn der Wein schon nicht schmeckt, wird der Glühwein auch nicht wirklich gut. Besonders gut geeignet sind: Beerige Weine; Weine, die zwar trocken sind, aber nicht zu viel Säure haben. Merlot, Burgunder oder ein Zweigelt zum Beispiel. Verzichten Sie auf Weine aus dem Barriquefass, der Geschmack von getoastetem Holz stört meist. In den Glühwein gehören natürlich Gewürze. Auf dem Titelbild sieht man, wie diese oben auf schwimmen, das mag auf dem Foto zwar nett ausschauen, ist aber weder praktisch noch lässt sich der Glühwein gut trinken mit den Gewürzen im Glas. Verwenden Sie ein Teesäckchen, einen Kaffeefilter oder ein sauberes Leinentüchlein, in den Sie die Gewürze hineingeben. Sie benötigen für 6 Personen 2-3 Flaschen Rotwein (alternativ Weißwein, Trauben oder Apfelsaft) 1 Orange (Bio, denn die Schale bleibt dran) 10 Nelken 10 Kardamom Kapseln 3-4 Sternanis 1 Zimtpulver gemahlen 5 Stangen Zimt Zum Süßen kann Honig oder noch besser Schwarzkirschmarmelade genommen werden. Einen großen Esslöffel voll, je nach Vorliebe und gewünschter Süße. **ACHTUNG, DER WEIN DARF NICHT KOCHEN!** Natürlich können Sie auch mal einen Glühwein aus Weißwein oder Saft herstellen. Dann nehmen Sie anstelle von Kirschmarmelade am besten Ingwer-Konfitüre und wer es etwas schärfer mag, kann auch gerne ein paar Ingwer Stücke, kandiert oder frisch, dazugeben. Wichtig: Die Kardamom-Kapseln mit den Fingern etwas zerdrücken, damit sie ihr süßliches, orangiges Aroma besser abgeben können. Ein klein wenig Abrieb von den Orangen verleiht dem Glühwein ebenfalls ein etwas intensiveres Aroma. Die Zimtstangen gehören mit den anderen Gewürzen in das Säckchen und können schon mit den anderen Gewürzen und der Marmelade oder Honig und den Orangenscheiben dem kalten Wein oder Saft zugegeben werden. Wenn es jetzt schon schmeckt, wird er perfekt. Zum Abrunden und Genießen kann der heiße Glühwein gerne mit etwas Stärkerem im Glas oder Becher zusätzlich angereichert werden. Dieses kann ganz klassisch mit Amaretto oder Rum geschehen, unser Tip jedoch: Versuchen Sie doch mal einen Spritzer (2-4cl) Cointreau (ein französischer Premium-Triple-Sec-Likör mit Orangengeschmack) oder, wie in Skandinavien und Polen weit verbreitet, mit Nuss-Wodka. Natürlich können Sie zur Dekoration Zimtstange und Orangenscheibe in die Gläser geben, das Auge isst und trinkt mit, aber es geht etwas zu Lasten der guten Trinkbarkeit (mag durchaus ein subjektives Empfinden sein). Wir wünschen all unseren Lesern, frohe Feiertage, gutes Gelingen mit dem Glühwein und einen guten Rutsch in das neue Jahr.